

Pasta mit geschmortem Chicorée

Rezept von Paul Ivić aus dem Buch «Vegetarisch», Verlag Dorling Kindersley

Zutaten

- 4 rote Chicorée
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml roter Portwein
- 50 ml Rotwein
- 1 EL Thymianblättchen
- Bio-Zitronenabrieb, Zitronensaft zum Abschmecken
- 1 EL Butter
- 2 EL Haselnuskerne, geröstet
- Pasta für 4 Personen

Zum Servieren

- 10 g Butter
- 10 g Parmesan, gerieben
- frische Kräuter (z. B. Kerbel oder Petersilie)

Zubereitung:

Den Chicorée der Länge nach vierteln. Den Strunk mit dem Messer leicht einschneiden und salzen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Chicorée bei mittlerer Hitze 5 Minuten von beiden Seiten darin anbraten.

Port- und Rotwein angiessen, mit Thymian würzen. Die Flüssigkeit so lange einkochen, bis der Wein eine sirupartige Konsistenz annimmt.

Den Chicorée während des Kochvorgangs mithilfe eines Löffels immer wieder mit dem Wein übergiessen, dabei mit Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Vom Herd nehmen. Die Butter zugeben und unter ständigem Schwenken mit der Flüssigkeit mischen. Die Haselnüsse unterrühren.

Pasta frisch kochen, 10 g Butter sowie 10 g Parmesan untermengen. Mit dem Chicorée anrichten und mit frischen Kräutern bestreut servieren.